

Recetas con Carne de Vacuno para sorprender estas Navidades

La deliciosa Carne de Vacuno se reivindica para protagonizar los menús de Nochebuena, Navidad o Día de Reyes. Un alimento que responde a los parámetros más exigentes (Modelo de Producción Europeo) y garantiza la máxima calidad "de la granja a la mesa". PROVACUNO propone, en el marco de la campaña "Hazte Vaquero", recetas con la que se acierta siempre y perfecta para los menú de esta Navidad, como un "Solomillo Wellington" con chalotas, champiñón y foie

En Nochebuena, Navidad o el Día de Reyes no puede faltar un producto de primera calidad como es la Carne de Vacuno, cuya versatilidad desde el punto de vista gastronómico permite realizar una gran variedad de recetas con las que sorprender a los invitados.

El abanico de sus cualidades y la variedad de texturas y sabores de cada corte se extienden desde una carne de color "rosado", con más ternura, jugosidad, poca grasa y digestibilidad, procedente de animales con edades de entre menos de un año y 24 meses, hasta carnes rojas y sabrosas a partir de vacuno mayor de dos años.

La Carne de Vacuno se diferencia de las procedentes de terceros países en la diversidad de sus razas, en las Indicaciones Geográficas Protegidas y, sobre todo, en la producción y comercialización de carne de animales más jóvenes, alimentados con cereales y oleaginosas de alto valor nutritivo. Este producto gourmet pero asequible se integra dentro del Modelo de Producción Europeo que garantiza la mejor garantía de la granja a la mesa. La trazabilidad permite seguir el rastro de un alimento en todo momento para garantizar productos sanos, seguros y de calidad. La etiqueta otorga plenas garantías de información y transparencia al consumidor.

Además, elegir Carne de Vacuno significa apoyar a los ganaderos, que cuidan el paisaje y mantienen el tejido rural y sus ecosistemas modelados por el hombre durante siglos, en momentos tan complicados derivados de la actual coyuntura. Un revulsivo para luchar contra la despoblación.

En el ámbito gastronómico, la Carne de Vacuno es un alimento imprescindible e insustituible en los fogones de millones de hogares, y máximo protagonista de la nueva campaña "Hazte Vaquero", impulsada por la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (Provacuno) con apoyo de la Unión Europea (UE) para informar con transparencia sobre este producto, que cumple los más exigentes estándares del mundo en seguridad alimentaria, trazabilidad, respeto al medioambiente y bienestar animal. Y con desperdicio cero porque se aprovecha en su integridad.

Desde las recetas clásicas de toda la vida hasta las últimas tendencias de vanguardia, acompañadas con saludables verduras. Hay un formato para cada comensal con el que siempre se acertará.

Canelones rellenos de ternera; Fricandó; Lomo a la sal; Tataki de lomo bajo; Láminas de solomillo y suero de cebolletas; Aliño de lomo; Embutido de lengua con mostaza y alcaparras; Solomillo de buey adobado con consomé de rabo de vaca y encurtidos; y Carrillera de ternera estofada con vino tinto y champiñones, etc. Existen mil y una recetas con Carne de Vacuno, que se pueden descubrir aquí.

¿Qué tal un “SOLOMILLO WELLINGTON”? Un clásico navideño

No podría faltar el exquisito solomillo Wellington, uno de los cortes de carne más apreciados que se sitúa en la cara interna del lomo bajo, acompañado de un picadillo elaborado con champiñones, chalotas y cebollas, una exquisita fusión.

Ingredientes 6 personas

- 1 kg Solomillo de ternera en una sola pieza
- 4 chalotas
- 600 gr Champiñones
- 15 ml Nata líquida para cocinar
- 15 ml Salsa Worcestershire
- 50 g de paté de foie
- 1 masa filo lámina
- 1 hojaldre lámina rectangular
- 1 huevo batido 1
- 45 ml de aceite de oliva virgen extra
- Mostaza de Dijon
- Tomillo seco

- Sal y pimienta negra molida

Preparación

Se prepara la duxelle con la que envolver el solomillo. Se pican las chalotas. Se limpian los champiñones de posibles restos de tierra y se pican para, después, calentar el aceite en una sartén y pochar la chalota. Cuando esté tierna, se añaden los champiñones, se salpimenta y se rehoga hasta que no quede nada de jugo. Se añade la nata líquida, la salsa Worcestershire, se cuece un par de minutos, se retira y se deja enfriar.

Se salpimenta el solomillo; se calienta una plancha o sartén grande, se añade un poco de aceite y se sella el solomillo a fuego fuerte por todos sus lados. Se retira.

Cuando el solomillo y la duxelle estén fríos, se extienden una o dos láminas de masa filo en la mesa de trabajo y, sobre ella, se coloca la duxelle, el paté de foie en trocitos y se espolvorea con tomillo. Se cubre el solomillo con una capa fina de mostaza y se coloca en un lado. Se envuelve con la masa filo, recortando el sobrante de los laterales.

A continuación, se extiende el hojaldre sobre una hoja de papel sulfurizado y se coloca encima el solomillo. Se envuelve, dejando la unión del hojaldre en la parte inferior y cerrando los lados. Se pincela toda la superficie del hojaldre con huevo batido

Por último, se transfiere el solomillo a una bandeja de horno. Se cuece durante 30-40 minutos (dependiendo del punto elegido) en el horno, precalentado a 210°C, se coloca la bandeja en la parte inferior del mismo. De esta manera la unión del hojaldre se sellará rápidamente. Debe reposar 10 minutos antes de cortar y servir.

Descubrir más recetas aquí

La campaña “Hazte Vaquero”

La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Española y la UE ha lanzado “Hazte Vaquero”, de tres años de duración (2020-2023), que persigue reforzar el conocimiento y la competitividad del sector. Cuenta con una inversión de 4,5 millones de euros, cofinanciados al 80 % por la UE. Con 130.153 granjas, 5,8 millones de cabezas, 238 industrias de sacrificio y 695.940 toneladas al año por valor de 3.010 millones de euros, el vacuno ocupa el tercer puesto en el sector ganadero en términos económicos en España y es el quinto mayor productor de la UE.

PROVACUNO es la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Carne de Vacuno, entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro y de ámbito nacional, integrada por las principales organizaciones del sector productor y del sector de la transformación/comercialización para la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno, lugar de encuentro y foro de debate para la mejora de la situación de la cadena alimentaria sectorial. Más información en <http://www.provacuno.es/>

Datos de contacto:

Tactics Europe / Provacuno

915062860

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>